

CARTE :

Les entrées

- Fricassée de champignons des bois, œuf poché, émulsion parfumée au vinaigre de Xérès. 13 €
- Nems de porc aux légumes, sauce aigre-douce, salade et menthe. 11 €
- Foie gras de canard (sud-ouest) mi cuit, crumble de fruits secs, condiment pomme Granny Smith et datte de Medjool, pain brioché toasté. 13 €
- Poêlée d'escargots (Ferme Hélicicole de Radinghem) aux légumes de saisons, en feuilleté, jus de cuisson crémé. 13 €

Les plats

- Curry du jour au poulet et aux légumes, riz jasmin. 14 €
- Paleron de bœuf « Black Angus USA », cuisson juste température, écrasée de pomme de terre et endives braisées, salade vinaigrette Xérès, sauce poivre. 18 €
- Onglet de bœuf (Irlande) poêlé, frites et salade. Sauce échalotes. 17 €
- Salade périgourdine (magret fumé et foie gras de canard, gésiers de volaille confits servis tiède), mesclun, tomates et herbes, vinaigrette balsamique. 14 €
- Tartare de bœuf (charolais) « au couteau », préparé maison, frites et salade. 16 €
- Thon rouge poêlé rosé, mousseline de navets, lentilles vertes du Berry aux carottes et céleris, vinaigrette tiède aux agrumes et pesto. 18 €

Les desserts

- Assiette de fromages. (3 variétés) 7 €
- Baba au rhum et crème Chantilly (au Rhum Vieux Agricole de Martinique) 8 €
- Tarte aux pommes caramélisées à la crème brûlée. 7 €
- Café des gourmands. 7 €
- Fraicheur mangues/fruits de la passion, crème mascarpone, éclats de chocolat et caramel. 8 €
- Gaufre de Bruxelles servie tiède, sauce chocolat et noisette et glace vanille Bourbon. 8 €
- Glaces et sorbets : « *Promis Juré* » fabriqués à Sainghin en Mélançois (Nord).
(1 b 2.50€, 2 b 4.50€, 3 b 6.50€) parfums : vanille de Madagascar, chocolat noir, café, caramel, pistache, fraise, mangue/passion, citron jaune, framboise, pomme verte.

Nous vous rappelons que nous pratiquons toujours la vente à emporter. Du mardi au dimanche de 11h à 12h et le vendredi de 18 h à 19 h. Pour plus de renseignement, n'hésitez pas à nous demander.

Menu enfant 8 € (- de 10 ans)

Steak haché, frites ou Tagliatelles à la Bolognaise
Glace ou sorbet